

Le mésoclimat de la parcelle joue aussi sur la texture du vin due aux tanins : une caractéristique que l'on décrit en employant des termes tels que « charpenté », « soyeux », « râpeux »... En bouche, les tanins se lient aux protéines de la salive, ce qui a pour effet de dessécher la langue et les gencives et, ainsi, d'altérer la perception des saveurs. Un vin ayant un bon équilibre tannique permet de mieux savourer les aliments, car les tanins nettoient le palais et éliminent les graisses fixées sur les récepteurs gustatifs, ce qui fait ressortir le goût de chaque bouchée. Or trop de lumière ou de chaleur réduit les tanins et altère l'équilibre du vin.

Nous en arrivons maintenant aux composés présents à l'état de traces. Leur rôle n'est pas négligeable. Ils confèrent au vin sa singularité, tout particulièrement celle de son parfum. Lorsque nous goûtons un vin, nous commençons souvent par le faire tourner au fond du verre. Cette action volatilise les arômes, et nous les humons.

Parmi ces arômes figurent aussi les composés présents à l'état de traces, lesquels, en allant se fixer sur nos récepteurs olfactifs, participent à l'impression produite. Situés dans notre nez, ces récepteurs envoient des signaux au cerveau, qui intégrera de nombreuses informations sensorielles pour produire une impression aromatique complète. Le « goût », pour sa plus grande part, provient ainsi de l'odorat.

Taux de sucres ou taux d'arômes ?

Nous savons que les composés aromatiques présents à l'état de traces apparaissent dans le raisin sous l'influence de la température durant les derniers stades du mûrissement. Nommé « mûrissement de la saveur », ce phénomène se produit à une vitesse différente de celle du mûrissement des sucres. Or, traditionnellement, on démarre la vendange en fonction du

L'AUTEUR



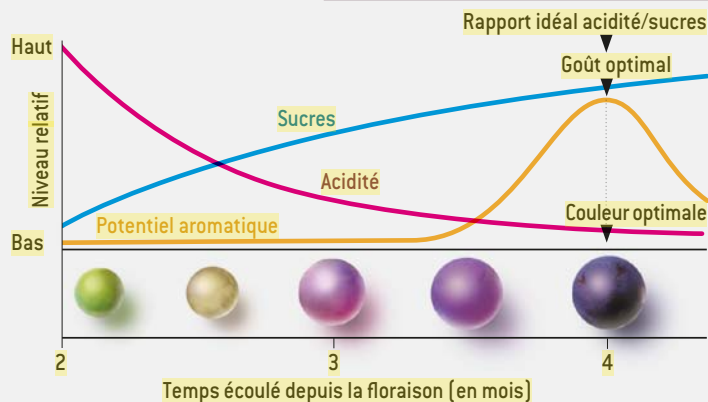
Kimberly NICHOLAS est maître de conférences en science de la soutenabilité à l'Université de Lund, en Suède. D'origine californienne, elle conseille des vignerons et producteurs de vin dans le monde entier.

DÉCIDER DE LA DATE DES VENDANGES DEVIENDRA DE PLUS EN PLUS DIFFICILE

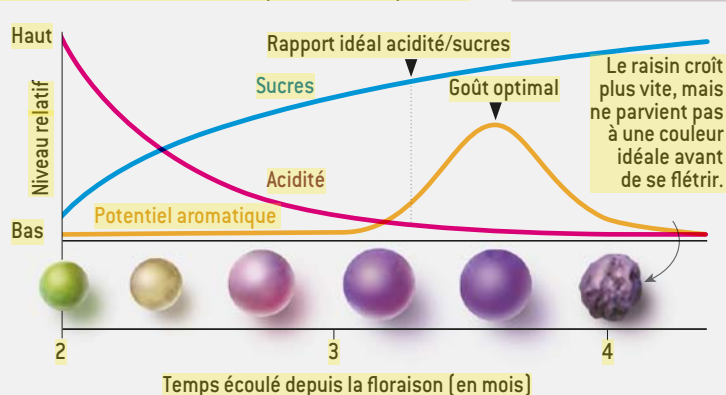
Fixer la date des vendanges a toujours été difficile, puisqu'il faut plusieurs mois au raisin pour mûrir. Au cours du mûrissement, le taux de sucres augmente dans les baies (*courbe bleue*) tandis que celui des acides y diminue (*courbe rouge*). Le rapport idéal entre sucres et acides est atteint au bout de quatre mois de mûrissement environ. Par ailleurs, le potentiel aromatique produit par les très nombreux composés aromatiques atteint son optimum à peu près au même moment, de sorte que la fenêtre idéale pour lancer les vendanges est très étroite.

À l'avenir, fixer la date des vendanges pourrait devenir de plus en plus difficile, car le rapport optimal des taux d'acides et de sucres pourrait être atteint plus tôt dans la saison, avant que le potentiel aromatique – lui aussi atteint plus tôt – ne le soit. Dès lors, les vendanges devront commencer à des périodes différentes selon que l'on privilégie plutôt les arômes ou plutôt le rapport acidité/sucres. L'atmosphère se réchauffant, les raisins pourraient aussi mûrir trop vite pour accumuler assez de potentiel aromatique (*le pic orange est moins élevé*) ou pour acquérir une couleur plaisante à la dégustation.

Mûrissement optimal d'un raisin



Mûrissement du même raisin à plus haute température



taux de sucres. Mais aujourd'hui, certains viticulteurs lancent leur vendange en fonction de la présence des saveurs que la vinification révélera.

De leur côté, les chercheurs essaient de mieux comprendre l'influence sur la perception gustative du millier de composés aromatiques ou plus que contient le vin. C'est en effet difficile à prédire, car nombre de ces composés sont présents à de très faibles concentrations, tandis que la sensibilité humaine à une substance chimique varie d'un facteur 100 à 1 000 d'une personne à l'autre... Plus de 200 composés contribuent par exemple

au goût de fraise, de sorte qu'en fonction de la sensibilité olfactive de chacun, telle personne le percevra, tandis qu'une autre ne le percevra pas.

Comment les vignerons commencent à s'adapter

Que peut faire un vigneron pour s'adapter au changement climatique ? Une stratégie envisageable est de tenter de faire migrer progressivement son vignoble vers les zones les plus favorables de son terroir, par exemple en plantant ses nouvelles vignes sur un coteau frais plutôt que dans

une vallée chaude. Toutefois, déplacer un vignoble n'a rien de facile et prend du temps. En outre, les viticulteurs sont très liés à leurs terres, qu'ils connaissent et cultivent souvent depuis des générations, de sorte qu'ils n'envisagent pas une seconde de les quitter.

Une stratégie plus naturelle pour les vignerons est la sélection de vignes adaptées au nouveau climat. Depuis que la vigne à vin, *Vitis vinifera*, a été domestiquée, il y a des millénaires, les viticulteurs ont sélectionné des milliers de variétés dotées de traits différents et adaptées à des terroirs divers. Choisir une variété prometteuse de

QUELLES RÉGIONS VITICOLES DU MONDE AURONT À S'ADAPTER ET COMMENT ?

